

# M E N Ú G R U P O S

F I E R O + F I E R A

LOS DIFERENTES MENÚS DE GRUPO ESTÁN PENSADOS PARA  
MESAS DE 6 A 10 PERSONAS, OFRECIENDO  
UN RECORRIDO POR NUESTRA COCINA.

EL MENÚ CONSTA DE UN PAR DE MORDISCOS INDIVIDUALES Y  
UNA SERIE DE PLATILLOS -BRASA INCLUIDA- Y POSTRES A COMPARTIR.

C O N D I C I O N E S

PRECIOS EN € POR PERSONA -IVA INCLUIDO- SIN BEBIDA

TODOS LOS COMENSALES DEBEN ESCOGER EL MISMO MENÚ

LOS PLATOS DEL MENÚ SON A COMPARTIR  
(NO SE EMPLATA INDIVIDUALMENTE).

MODIFICACIONES DE PLATO/S BAJO ACUERDO PREVIO Y  
SUJETO/S A SUPLEMENTO

LAS CANTIDADES SE AJUSTAN SEGÚN EL  
NÚMERO DE COMENSALES.



M E N Ú R I B E Y E

65

P A R A P I C A R

COCA DE "FOLGUEROLES"  
CON TOMATE DE COLGAR  
Y ACEITE VIRGEN EXTRA

CROQUETA DE JAMÓN  
IBÉRICO DE BELLOTA (UD.)

MOLLETE A LA BRASA DE  
STEAK TARTAR DE  
VACA ECOLÓGICA "CAL TOMÀS"  
CON YEMA AHUMADA (UD.)

COCA DE PICANHA MADURADA DISCARLUX,  
YEMA AHUMADA Y QUESO MAHÓN CURADO (UD.)

A C O M P A R T I R

CRUDO DE VENTRESCA DE  
ATÚN ROJO BLUEFIN,  
PONZU DE TOMATES ASADOS Y ÑORA

HUEVOS FRITOS DE PRIMERA PUESTA,  
GAMBITA ROJA, PANCETA IBÉRICA,  
PIMIENTA DE ESPELETTE Y TOMATES CONFITADOS

MACARRONES DE "ROSTIT" DE  
TRES CARNES GRATINADOS  
CON QUESO ALTEJÓ "MOLÍ DE GER"

B R A S A

RIBEYE DE VACA "DISCARLUX"  
MADURADA 40 DÍAS

PATATAS FRITAS

PIMIENTOS ROJOS ASADOS A LA  
BRASA Y CONFITADOS

P O S T R E S

CREMOSO DE CHOCOLATE BLANCO Y ALBAHACA, FRESAS DEL MARESME,  
HELADO DE YOGUR Y VINAGRE MERLOT

COULANT CHOCOLATE 70% VALRHONA  
CON HELADO DE CARQUIÑOLI (12 MINUTOS)

M E N Ú L U B I N A

50

P A R A P I C A R

COCA DE "FOLGUEROLES"  
CON TOMATE DE COLGAR  
Y ACEITE VIRGEN EXTRA

CROQUETA DE JAMÓN  
IBÉRICO DE BELLOTA (UD.)

MOLLETE A LA  
BRASA DE "ROSTIT" DE  
TRES CARNES (UD.)

ENSALADILLA DE PATATA,  
HUEVO Y BONITO

A C O M P A R T I R

STRACCIATELLA, PICADA ALBAHACA Y PIÑONES,  
TOMATE Y KALE

PUERROS ASADOS A LA BRASA,  
ESCABECHE DE ALMENDRA TOSTADA Y  
ENSALADA DE HIERBAS

STEAK TARTAR DE VACA  
ECOLÓGICA "CAL TOMÀS", CHILE CHIPOTLE  
Y YEMA AHUMADA

B R A S A

LUBINA A LA BRASA

LECHUGA BATAVIA ALIÑADA CON CEBOLLETA

PIMIENTOS ROJOS ASADOS A LA  
BRASA Y CONFITADOS

P O S T R E S

CREMOSO DE CHOCOLATE BLANCO Y ALBAHACA, FRESAS DEL MARESME,  
HELADO DE YOGUR Y VINAGRE MERLOT

MILHOJAS DE CREMOSO DE HABA TONKA,  
FRAMBUESAS Y CARAMELO SALADO

# M E N Ú F I E R O

45

## P A R A P I C A R

COCA DE "FOLGUEROLES"  
CON TOMATE DE COLGAR  
Y ACEITE VIRGEN EXTRA

CROQUETA DE JAMÓN  
IBÉRICO DE BELLOTA (UD.)

"MOLLETE" A LA  
BRASA DE "ROSTIT" DE  
TRES CARNES (UD.)

COCA DE PICANHA MADURADA DISCARLUX,  
YEMA AHUMADA Y QUESO MAHÓN CURADO (UD.)

## A C O M P A R T I R

PUERROS ASADOS A LA BRASA,  
ESCABECHE DE ALMENDRA TOSTADA Y  
ENSALADA DE HIERBAS

STEAK TARTAR DE VACA  
ECOLÓGICA "CAL TOMÀS", CHILE CHIPOTLE  
Y YEMA AHUMADA

MACARRONES DE "ROSTIT" DE  
TRES CARNES GRATINADOS  
CON QUESO ALTEJÓ "MOLÍ DE GER"

## B R A S A

PLUMA DE CERDO IBÉRICO A LA BRASA

PATATAS FRITAS

## P O S T R E S

FLAN CREMOSO DE YEMAS Y  
VAINILLA BOURBON CON CHANTILLY Y LIMA

M E N Ú C A S A

40

P A R A P I C A R

COCA DE "FOLGUEROLES"  
CON TOMATE DE COLGAR  
Y ACEITE VIRGEN EXTRA

CROQUETA DE JAMÓN  
IBÉRICO DE BELLOTA (UD.)

MOLLETE A LA BRASA DE  
STEAK TARTAR DE  
VACA ECOLÓGICA "CAL TOMÀS"  
CON YEMA AHUMADA (UD.)

A C O M P A R T I R

TOMATE ALIÑADO,  
CEBOLLETA, VENTRESCA DE ATÚN

HUEVOS FRITOS DE PRIMERA PUESTA,  
GAMBITA ROJA, PANCETA IBÉRICA,  
PIMIENTA DE ESPELETTE Y TOMATES CONFITADOS

MACARRONES DE "ROSTIT" DE  
TRES CARNES GRATINADOS  
CON QUESO ALTEJÓ "MOLÍ DE GER"

P O S T R E S

CREMOSO DE CHOCOLATE BLANCO Y ALBAHACA, FRESAS DEL MARESME,  
HELADO DE YOGUR Y VINAGRE MERLOT

FLAN CREMOSO DE YEMAS Y  
VAINILLA BOURBON CON CHANTILLY Y LIMA

